

Karamellás diós szelet

Hozzávalók:

Piskótatésztához:

9 db tojás
6 evőkanál süteményliszt
9 evőkanál sütőcukor
9 evőkanál darált dió
1 teás kanál sütőpor
Csipet só

Krémhez:

3 dl tej
3 tojássárgája
2 evőkanál sima liszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor

Tetejére:

3 tojásfehérje
15 dkg sütőcukor
1 kávéskanál kakaó

Karamellhez:

2x5 evőkanál sütőcukor

Készítés:

A hozzávalókból elkészítjük a piskóta lapok tésztáját, a legegyszerűbb módszer szerint. (Receptjeim közt megtalálható a piskóta készítés módjai cím alatt.) Három részre osztjuk és 3 egyforma nagyságú (28x38cm) sütőpapírra kenjük egyenletesen. Előmelegített sütőben 170C°-on egyenként megsütjük. Mivel ezek vékonyabb lapok, a sütési idő is rövidebb kb. 20-25 perc.

Mikor megsültek a lapok, 5 dkg sütőcukrot karamellizálunk és még melegen, vékony sugárban rácsorgatjuk a kihűlt lapra, úgy hogy jusson a tésztalap minden részére. Ezután újból karamellizálunk 5 kanál sütőcukrot, és a második lappal is ugyan így járunk el. Ez nagyon nehéz feladat, mert a karamell gyorsan megszilárdul, de ettől lesz különleges és finom a süteményünk. A harmadik lapra nem teszünk karamellt.

A krémhez a tejet, a lisztet, a tojássárgájákat csomómentesre keverjük, majd lassú tűzön sűrűre főzzük, és hagyjuk kihűlni.

A margarint habosra keverjük a sütőcukorral, és a kihűlt masszát hozzáadagolva, könnyű krémmé dolgozzuk ki.

Következik az összeállítás. Legalulra karamellás lap kerül, erre krém fele, újból karamellás lap, arra krém másik fele, majd befedjük a harmadik lappal.

A tojásfehérjéket vízgőz felett kemény habbá verjük a cukorral, és a sütemény tetejére kenjük. Villával tetszés szerint mintázzuk, majd a tetejére kakaót vagy reszelt csokit szórunk.



Több órai állás után szeleteljük fel. A karamell kellően felolvad a krém alatt, de egy kicsit ropogni is fog.

Kedvenceim közöttartozó weboldalon találtam: <http://www.nosalty.hu/>

Nagyon finom, különleges sütemény, de csak olyanoknak ajánlom, akik jártasak a sütés területén.